1 - INSTRUÇÕES PARA MONTAGEM
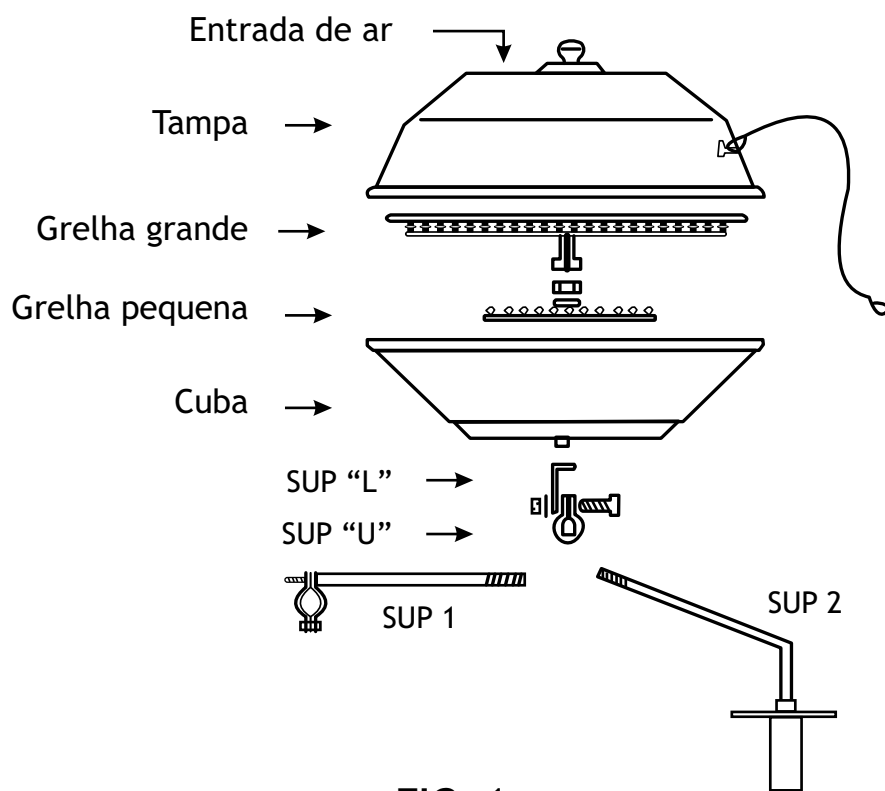
FIG. 1

1.1 - Fixe o suporte nº 1 ou nº 2 no guarda mancebo ou borda do seu barco, bem apertado.
1.2 - Fixe o suporte "L" no suporte "U", em seguida na extremidade recartilhada do suporte nº 1 ou nº 2 apertando o parafuso.
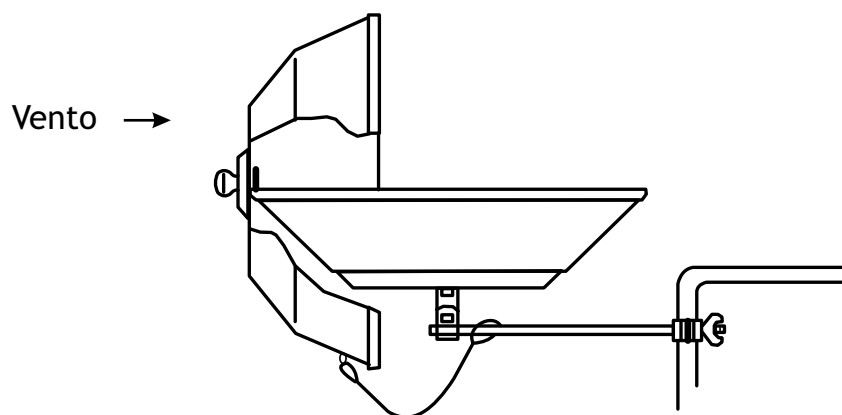
FIG. 2

1.3 - Encaixe o laço do cabo de aço da tampa no suporte "L" (Fig. 2). Deixando a tampa apoiada dentro da embarcação em seguida rosqueie a cuba inferior no suporte "L", e nivele a cuba inferior.
1.4 - Tampe a churrasqueira e reaperte todos os parafusos dos suportes.

2 - INSTRUÇÕES DE USO

2.1 - Retire a tampa, deixe pendurada ou na lateral da churrasqueira (Fig. 2).
2.2 - Retire a grelha grande e coloque uma pequena quantidade de carvão.
2.3 - Coloque a grelha grande, borrife um pouco de álcool gelatinoso ou outro material próprio para acender carvão. Recoloque a tampa na lateral (Fig. 2) contra o vento (cuidado, nunca borrife álcool ou outro produto inflamável quando a churrasqueira já estiver acesa ou em brasa). Para aumentar a brasa, abane ou deixe entrar mais ar.
2.4 - A sua churrasqueira também pode assar, basta você fechar a tampa e regular a entrada de ar na parte superior da tampa, girando sempre no sentido horário. Para apagar é só fechar os furos de entrada de ar (nunca use água para apagar).
2.5 - Após acender o carvão regule a altura da grelha girando-a para cima ou para baixo.

3 - DICAS PARA COZINHAR

3.1 - Acenda o carvão apenas na hora que você for cozinhar, não acenda antes porque ele vai se extinguir e quando você for cozinhar a brasa vai estar fraca.
3.2 - Para carne: Retire o excesso de gordura para evitar chama, use fogo forte.
3.3 - Para frango: Use fogo baixo, pois a pele do frango tem muita gordura, o ideal é tirar a pele.
3.4 - Para peixe: O ideal é fazer o peixe inteiro, inclusive com escama, pois ela não deixa queimar a carne. Use fogo baixo.
3.5 - Para cozinhas no vapor: Use a churrasqueira tampada com a entrada de ar superior aberta. Os alimentos como legumes, pedaços grandes de carne e peixes, deverão ser bem embrulhados em duas folhas de papel alumínio.
3.6 - Para sobremesas: Asse a banana com casca.

4 - INSTRUÇÕES PARA MANUTENÇÃO

4.1 - Sua churrasqueira foi totalmente fabricada em aço inoxidável 304 e sua contínua exposição ao calor pode causar uma pequena corrosão, para tanto sugerimos que após o uso limpe todas as partes, e lubrifique o pino central da grelha. Nunca use esponja de aço, pois a mesma além de arranhar deixa partículas de aço comum que irão enferrujar, use apenas esponja bem macia e detergente neutro.
4.2 - Nunca apague a sua churrasqueira usando água. apenas tampe e feche os furos de entrada de ar girando a tampa no sentido horário.
4.3 - Nunca jogue o resto de carvão no mar (mantenha nosso mar limpo).

5 - GARANTIA

5.1 - Todos os componentes de sua Churrasqueira Kokimbo's são garantidos pelo período de 1 ano a partir da data da compra, desde que não haja negligência ou mal uso.

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

Para informações ou sugestões, ligue para o telefone/fax (48) 237-6500